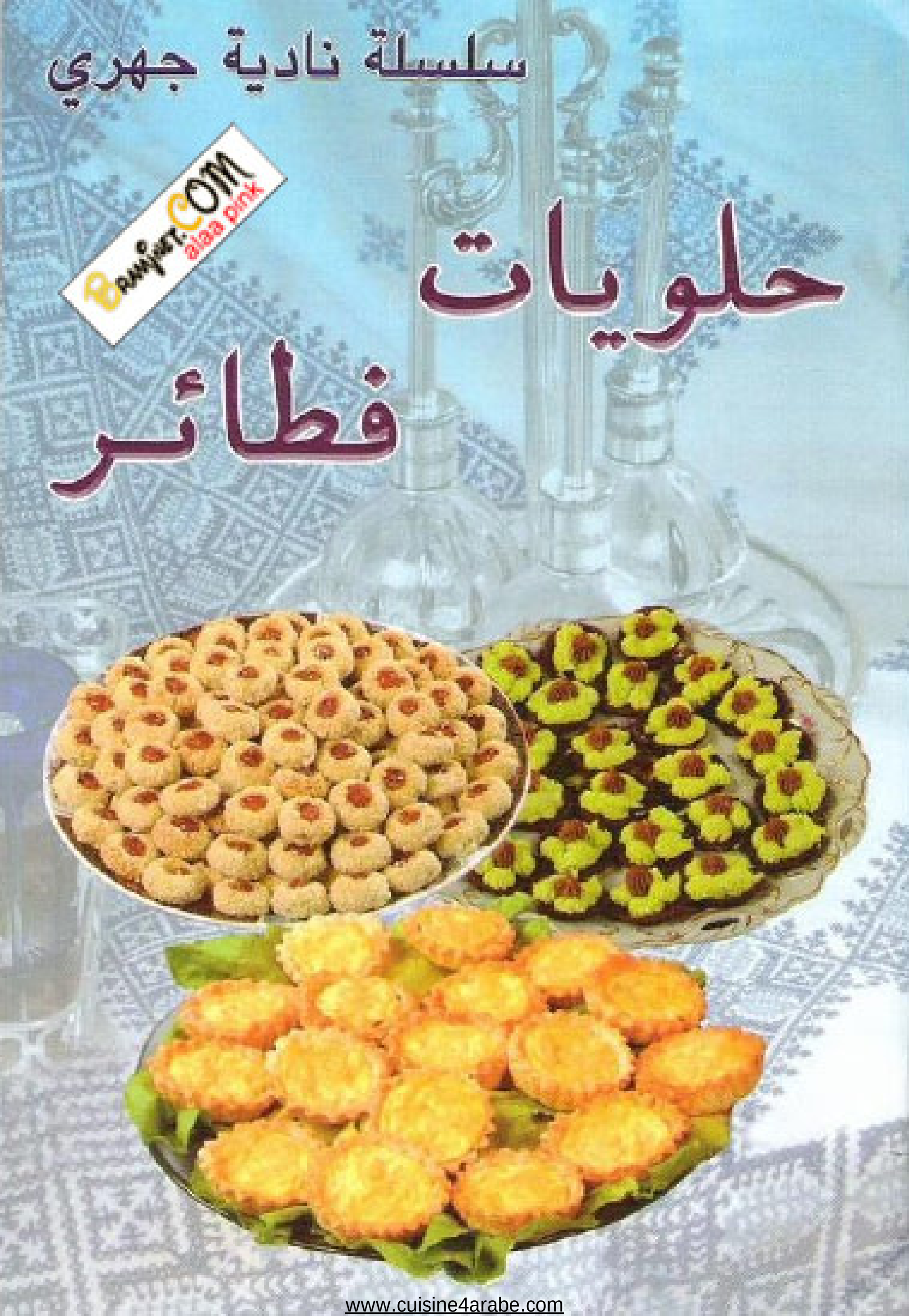

سلسلة نادية جهري
حلويات
فطائر



سابلي بالشوكولاطة والليمون

المقادير :

العجينة :

250 غ من الزبدة

200 غ من سكر سنيدة

بيضتان

ملعقة من مربى المشمش السائل

ربع كيس من خميرة الحلوى

600 غ من الطحين

250 غ من اللوز المحمر والمهروش للتزيين

الحشوة :

300 غ من الشوكولاطة البيضاء

5 ملاعق من مربى الليمون

2 ملعقتان من مربى المشمش

الطريقة :

العجينة :

في وعاء تخدم جيدا الزبدة مع السكر والبيض ويضاف المربى والخميرة والطحين شيئا فشيئا. تبسط العجينة حتى تصير رقيقة ثم تقطع بطابع دائري وتطهى في فرن حرارته معتدلة وتترك جانبا.

الحشوة :

تحك الشوكولاطة ثم تطحن في المطحنة الكهربائية (3-2-1) مع المربى حتى الحصول على كريما.

يؤخذ قليل من الكريما بالملعقة ويوضع في نصف الدائرة ثم يوضع فوقها النصف الآخر وتزين باللوز المهروش وتبقى مفتوحة من جهة كما في الصورة.



حلوة اللوز بمربى الليمون

المقادير :

500 غ من اللوز المصلوق

450 غ من السكر كلاصي

ملعقتان كبيرتان من الفوندو (fondant) (يباع في المتاجر)

ملعقتان صغيرتان من روح الحامض (extrait de citron)

قليل من الملون الأصفر

بياض بيضة واحدة

مربى الليمون (orange)

الطريقة :

يطحن اللوز جيدا مع السكر كلاصي، يضاف الفوندو وروح الحامض والملون ويخلط الكل جيدا. تدهن اليدان جيدا ببياض البيض وتقسم العقدة إلى قسمين، يطلق القسم الأول بالمدلك للحصول على مربع أو مستطيل في سمك 1 سنتمتر، تفرش فوقه طبقة من مربى الليمون المطحون ثم يغطى بطبقة أخرى من عقدة اللوز. تعمل خطوط فوق المستطيل أو المربع بمدلك مخصص لذلك أو بواسطة الشوكة. تقطع هذه الحلوى إلى مستطيلات صغيرة تقدم وسط كواغط الحلوى.

ملاحظة :

عندما تطلق العقدة الأولى وتطلى بالمربى، تطلق العقدة الثانية فوق قطعة من البلاستيك ليسهل وضعها فوق الأولى.



حلوة باللوز مفنذة

المقادير :

500 غ من اللوز المصلوق
200 غ من السكر كلاصي
200 غ من سكر سنيدة
ملعقة صغيرة من الزبدة
أصفر بيضة
3 ملاعق من ماء الزهر
نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
بياض البيض
500 غ من اللوز المهروش للتفنيذ
الفواكه المرقدة للتزيين

الطريقة :

يطحن اللوز مع السكر كلاصي والسكر سنيدة حتى يتلين، تضاف إليه الزبدة وأصفر البيضة وماء الزهر والمسكة الحرة ويخلط الكل جيدا.

تعمل من الخليط كويرات صغيرة، تغمس وسط بياض البيض وتفنذ في اللوز المهروش،

توضع فوق صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

تزين بحبات الفواكه المرقدة.



مربعات اللوز

المقادير :

500 غ من اللوز المصلوق
500 غ من السكر كلاصي
2 ملعقتان من الفوندو
2 ملعقتان صغيرتان من روح الفستق (البسطاش)
قليل من الملون الأخضر
أبيض بيضة
100 غ من الشوكولاطة السوداء للتزيين + 3 ملاعق كبيرة من الزيت
200 غ من سكر سنيدة للتقنيذ
كواغط الحلوى

الطريقة :

يطحن اللوز مع السكر، يضاف الفوندو وروح الفستق والملون الأخضر ثم بياض البيضة ويخلط الكل جيدا. يعمل من الخليط كويرات صغيرة تدخل وسط قالب معدني لتأخذ شكله ثم تخرج من القالب وتوضع وسط السكر سنيدة لتقنذ وتوضع وسط كواغط الحلوى. تزين بنقطة من الشوكلاطة المذابة مع الزيت وتقدم.

ملاحظة :

يمكن استعمال أي قالب من الحجم الصغير متوفر لديك.



مستطيلات بالبرقوق والمشمش

المقادير :

العجينة :

250 غ من الزبدة

200 غ من السكر كلاصي

2 بيضتان

1 خميرة الحلوى

3 ملاعق كبيرة من مربى المشمش

500 غ من الطحين

الحشوة :

300 غ من البرقوق الجاف

200 غ من المشمش الجاف

100 غ من سكر سنيدة

بيضتان

كيسان من الفانيلا

سكر كلاصي للتزيين

الطريقة :

الحشوة :

يخر المشمش والبرقوق (تنزع عظامه) ويحركا جيدا، يضاف إليهما السكر سنيدة والبيض والفانيلا ثم يخلط الكل جيدا.

العجينة :

تخدم الزبدة مع السكر كلاصي جيدا، يضاف البيض والخميرة والمربى ثم الطحين ويخلط الكل جيدا. تطلق العجينة فوق صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ثم تبسط فوقها الحشوة المحضرة وتطهى في فرن حتى تتحمر العجينة.

تغبر بالسكر كلاصي وتقطع مربعات أو مستطيلات وتقدم.



سابلي بالبستاش (الفستق)

المقادير :

600 غ من الطحين
250 غ من الزبدة
200 غ من السكر كلاصي
2 ملعقتان من العسل
2 أصفر البيض
ملعقة كبيرة من روح البستاش

للتزيين :
2 ملعقتان من العسل
4 ملاعق كبيرة من الناباج (يباع في المتاجر)
قليل من الملون الأخضر
1 علبة من الحليب المركز والمحلى (نستلي)
يعمل كرميل
300 غ من البستاش المحمر والمهروش

الكرميل : توضع العلبة في طنجرة الضغط (كوكوط) وتغطى بالماء، وتترك مدة 45 دقيقة.

الطريقة :

تخدم الزبدة مع السكر، يضاف العسل ثم أصفر البيض وروح البستاش والطحين شيئا فشيئا. تترك ترتاح لمدة ساعة.

تطلق العجينة بالمدلك فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع بمرشم (ovale) كما في الصورة ثم تطهى.

خليط للتزيين :

في وعاء يوضع كل من العسل والناباج ويترك حتى يعقد قليلا. يضاف قليل من الملون الأخضر للحصول على لون فستقي.

تلصق حلوتان بالكرميل (حليب نستلي المحضر) ويزين وجهها بالخليط المحضر (عسل وناباج) ثم ترش الحلوى بالبستاش المهروش.

ملاحظة : يمكن إضافة نصف ملعقة صغيرة من الكليكوز إلى خليط التزين إذا أمكن.



صغار الطرطات بالكريما

المقادير :

العجينة :

125 غ من الزبدة

125 غ من سكر سنيدة

50 غ من مسحوق الكاكاوو

300 غ من الطحين

ملح - بياض بيضة

مربى للدهن

الكريمــا :

250 غ من الزبدة

150 غ من السكر كلاصي

2 أصفر البيض

للتزيين :

روح الفستق (البيستاش)

ملون أخضر

2 ملعقتان من الكاكاوو

الطريقة :

الكريمــا :

تحضر الكريما وذلك بخلط الزبدة مع السكر وأصفر البيض. تقسم هذه الكريما إلى قسمين نضيف لقسم روح الفستق وقليل من الملون الأخضر والقسم الآخر نضيف له الكاكاوو للحصول على كريما بُنّية.

تزين الطرطات المحضرة بالبوق (poche à douilles) كما في الصورة.

العجينة :

تخلط الزبدة مع السكر والكاكاوو والطحين بعد ذلك يضاف بياض البيضة والملح وتجمع العجينة. تبسط ثم تقطع دوائر، تدخل وسط قوالب الحلوى وتطهى ثم تدهن كل دائرة بالمربى وتترك جانبا.



حلوة اللوز بالكلاصاج

المقادير :

العجينة :

500 غ من اللوز المصلوق

300 غ من سكر سنيدة

قشرة حامضة محكوكة

1 بياض بيضة

للتزيين :

100 غ من الشوكولاطة السوداء المذابة

3 ملاعق من الزيت

الكلاصاج :

300 غ من السكر كلاصي

عصير حامضة

ملون أصفر

الطريقة :

يطحن اللوز مع سكر سنيدة مرتين حتى يتلين. تُضاف قشرة الحامض وبياض البيضة ويخلط الكل جيدا. تبسط هذه العجينة وتقطع حسب الذوق أو كما في الصورة. تطهى لمدة 10 دقائق ثم تدهن بالكلاصاج وتغطس من جهة واحدة وسط الشوكولاطة السوداء المذابة مع الزيت.

طريقة تحضير الكلاصاج :

يخلط جيدا السكر كلاصي مع ملعقتين كبيرتين من عصير الحامض وقطرات من الملون الأصفر حتى الحصول على كلاصاج.

العجينة المورقة المالحة

المقادير :

- 750 غ من الطحين
- ملح
- كوزة محكوكة
- 1/2 ملعقة صغيرة إيزار
- 60 غ من الجبن المحكوك
- 400 غ من الزبدة العادية
- 250 غ من زبدة المركرين
- ماء بارد للعجين

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والكوزة والإيزار والجبن. يجوف وسطه ويوضع مقدار 100 غ من الزبدة العادية المقطعة أطرافا صغيرة وتجمع بالماء.

بعد ذلك تطلق العجينة على شكل دائري، توضع المركرين وما تبقى من الزبدة العادية وسط العجينة وتطوى الدائرة على أربعة مثل الظرف. تطلق بالمدلك على شكل مستطيل ثم تطوى على ثلاثة بالطول. تكرر هذه العملية 5 مرات دائما في اتجاه واحد. تلف بقطعة من البلاستيك وتدخل في مجمد الثلاجة لمدة نصف ساعة.

العجينة المورقة الحلوة

المقادير :

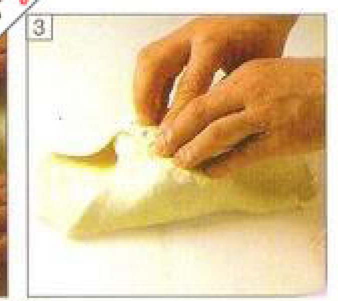
- 750 غ من الطحين
- 50 غ من الزبدة العادية
- 700 غ من زبدة المركرين
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- ماء بارد للعجين

الطريقة :

تحضر هذه العجينة بنفس طريقة العجينة المورقة المالحة.

تعمل وسط كيس من البلاستيك وتترك في مُجمد الثلاجة لمدة نصف ساعة.









عجينة بريزي مالحة

المقادير :

250 غ من الطحين
نصف ملعقة صغيرة من الملح
قليل من الإبزار
أصفر بيضة
150 غ من الزبدة قطع
نصف كأس صغير من الماء

الطريقة :

في قصعة يوضع الطحين والملح والإبزار ويجوف وسطه. يضاف أصفر البيضة والزبدة ويجمع الكل برؤوس الأصابع. بعد ذلك يضاف الماء وتجمع العجينة دون أن تدلك.

(يمكن تعويض الماء بالكريما الطرية ـ crème fraîche)

تغطى العجينة بقطعة من البلاستيك وتترك ترتاح مدة 15 دقيقة. بعد ذلك تبسط بالمدلك فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتدخل وسط قالب الحلوى.











عجينة البيتزا (1)

المقادير :

- 250 غ من الطحين
- ملح
- قليل من الإبزار
- رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
- نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك
- كيسان من خميرة الحلوى
- ملعقتان من السكر
- بيضة كاملة
- ماء دافئ
- نصف كأس صغير من زيت الزيتون

الطريقة :

يخلط الطحين بالملح والإبزار والكوزة والزعتر المحكوك والخميرة. تعمل حفرة في الوسط ويضاف السكر والبيضة ويجمع الخليط بالماء الدافئ. تدلك جيدا ثم تضاف زيت الزيتون ويدلك من جديد. تعمل هذه العجينة على شكل كرة، تغطى وتترك ترتاح لمدة نصف ساعة. بعد ذلك تطلق وتملأ حسب الرغبة.

عجينة البيتزا (2)

المقادير :

- 250 غ من الطحين
- قليل من الإبزار + ملح
- بيضة كاملة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع كأس صغير من الحليب

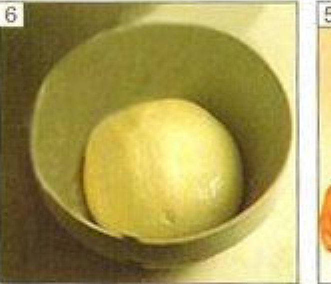
الطريقة :

يخلط الطحين والإبزار والملح والبيضة. بعد ذلك تضاف الزبدة المذابة والخميرة المطلوقة في الحليب الدافئ. إذا لم تجمع العجينة يضاف قليل من الحليب الدافئ أو الماء. يخلط الكل وتدلك العجينة جيدا. تغطى وتترك حتى تختمر، بعد ذلك تطلق وتملأ حسب الرغبة.











صلصة البيشاميل

المقادير 1 :

100 غ من الزبدة
ملح حسب الذوق
3 ملاعق كبيرة من الطحين
1 لتر إلا ربع من الحليب
نصف حبة من الكوزة محكوكة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار

الطريقة :

في وعاء فوق نار هادئة تذاب الزبدة ثم يضاف الملح والطحين ويخلط الكل جيدا، بعد ذلك يضاف الحليب والكوزة والإبزار ويترك الكل فوق النار حتى يعقد.

ملاحظة :

يمكن إضافة ورقة سيدنا موسى وبصلة محكوكة إلى الحليب عند تحضير الصلصة للمملحات بالسمك.

المقادير 2 :

50 غ من الطحين
كأسان كبيران من الحليب
أصفر بيضة
ملح حسب الذوق
نصف كوزة محكوكة
40 غ من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
100 غ من الجبن المحكوك

الطريقة :

في خلاط كهربائي يوضع الطحين والحليب وأصفر البيض والملح والكوزة، ثم يوضع الكل في وعاء فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط. تضاف الزبدة والإبزار والجبن ويرفع الوعاء من فوق النار.









شنيـك مالـح

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18
4 ملاعق كبيرة من المعدنوس المفروم
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقة كبيرة من الزيت
500 غ من القمرون مقشر
ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
صلصلة البيشاميل ص 24
ملعقتان من المعدنوس المفروم
100 غ من الجبن المبشور
بيضة مخفوقة للدهن

الطريقة :

تضاف إلى العجينة ملعقتين من المعدنوس المفروم.

في مقلاة تخلط الزبدة مع الزيت ويحمر القمرون قليلا. تضاف الملح والإبزار وترفع المقلاة من فوق النار.

تبسط العجينة في سمك 5 ملمتر على شكل مستطيل وتفرش الحشوة وسطه جيدا ثم تسقى بالصلصة وترش بالمعدنوس المفروم ثم تغبر بالجبن و تلف حول نفسها للحصول على قضيب محشو. يلف بقطعة من البلاستيك ويدخل الثلاجة حتى يتجمد ليسهل قطعه إلى شرائح تغبر بالطحين وتسطح قليلا ثم تحط وسط صفيحة مدهونة بالزبدة وتدهن بالبيض وتطهى حتى تتحمر.



خبيزات محشوة

المقادير :

العجينة :

- 500 غ من طحين الفورص
- 500 غ من الطحين الصلب (سبيسيال)
- ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز
- قليل جدا من الزعفران
- 4 ملاعق كبيرة من القزبر والمعدنوس المفروم
- 1 مربع المرق غنم
- ملح حسب الذوق
- كأسان صغيران من الزيت
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- بصلة محكوكة
- رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
- ملعقة صغيرة من الموتارد
- الماء الدافئ للخليط

الحشوة :

- 300 غ من الكفتة
- 3 ملاعق صغيرة من المعدنوس
- بصلة صغيرة محكوكة
- نصف كأس صغير من الزيت
- ملح حسب الذوق
- رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
- 150 غ من الجبن المحكوك
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل أو الكريما الطرية

الطريقة :

الحشوة : تمزج الكفتة مع البصل، والمعدنوس والإبزار والملح، وتوضع في مقلاة فوق النار مع الزيت ويترك الكل يتقلى. تضاف صلصة البيشاميل أو الكريما، وترفع المقلاة من فوق النار.

العجينة :

في قصعة يصب الطحين الفورص والطحين الصلب (سبيسيال). يضاف الملح والإبزار والزعفران والكوزة والقزبر والمعدنوس. يخلط الكل جيدا ثم يجوف وسطه وتضاف الموتارد والخميرة والزيت ومربع المرق والبصل. بعد ذلك يضاف الماء الكافي وتدلك العجينة جيدا ثم تورق فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع بمرشم دائري حسب الرغبة إما صغيرة أو كبيرة الحجم. تصفف الدوائر فوق ثوب وتترك تختمر. بعد ذلك تقلى في الزيت وتفتح من جانب لتملأ بالحشوة المحضرة.



مستطيلة بالفلفل والصلصة

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18
أو العجينة بريزي ص 20
4 حبات من الطماطم المبشورة
كأس إلا ربع من الزيت
ملح
نصف ملعقة صغيرة من الابزار
نصف فلفلة صفراء شرائح
نصف فلفلة خضراء شرائح
نصف ملعقة صغيرة من زعيترة
بصلتان مرققة شرائح
100 غ من الجبن المبشور
نصف فلفلة حمراء شرائح للتزيين
60 غ من الجبن المبشور للتزيين

الطريقة :

في مقلاة توضع الطماطم مع ربع كأس من الزيت والملح والابزار وتترك فوق النار حتى تعقد وتنضج ويحتفظ بها.

في مقلاة أخرى يوضع ربع كأس من الزيت ويلين الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر. تضاف زعيترة.

في مقلاة أخرى يلين البصل مع ربع كأس من الزيت ويترك فوق النار حتى يتلين.

تطلق العجينة على شكل مستطيل طوله 40 سنتمتر وعرضه 25 سنتمتر ثم يعمل من العجين الزائد مستطيلان طولهما طول المستطيل المحضر وعرضهما 2 سنتمتر يحطا على حاشية المستطيل الأول بالطول، ومستطيلان طويلان طولهما هو عرض المستطيل المحضر ليحطا على جوانب المستطيل بالعرض. يثقب المستطيل من الوسط بالشوكة ويغطى بكاغط الألميوم ويملأ وسط المستطيلة بالفول أو الحمص وتدخل الفرن لتتحمر قليلا. بعد ذلك تخرج ويزال الكاغط والحمص ويملأ بالبصل والطماطم المحضرة وخليط الفلفل. تغبر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد ذلك تزين بشرائح الفلفل والجبن المبشور وتقدم ساخنة.



مستطيلة بالصوصيص والجبن

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18
أو العجينة بريزي ص 20
4 حبات من الطماطم المبشورة
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من الابزار
ربع كأس صغير من الزيت

300 غ من الصوصيص
3 ملاعق من زيت الزيتون
شرائح الجبن
صلصة البيشاميل للتزيين ص 24

الطريقة :

في مقلاة فوق النار توضع الطماطم والملح والابزار والزيت ويترك الكل حتى يتقلى ويتشرب من الماء تماما.

تبسط العجينة المورقة المالحة أو عجينة بريزي على شكل مستطيل تثقب بالشوكة وتدخل الفرن لتذهب لونها قليلا. بعد ذلك تحضر الصلصة المحضرة وتبسط فوق العجينة وتزين بالصوصيص وتسقى بزيت الزيتون وتغطى بشرائح الجبن. تدخل الفرن حتى تتحمر.

عند التقديم تزين بالبيشاميل على شكل خطوط، تقدم ساخنة.



الكيش بالفكيع والكريما

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18
علبة من الفكيع شرائح
ملعقة كبيرة من الزبدة
250 غ من الكريما الطرية المخصصة للطبيخ
3 بيضات

ملعقتان كبيرتان من الطحين الفورص
ملح
رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة
100 غ من الجبن المحكوك

الطريقة :

الحشوة :

يحمر الفكيع في مقلاة مع الزبدة. في وعاء يخلط كل من الكريما والبيض والطحين والملح والإبزار والكوزة ويعمل الوعاء فوق النار حتى يعقد الخليط.

العجينة :

تبسط العجينة المورقة في سمك 5 ملمتر ثم تقطع دوائر صغيرة تدخل وسط قوالب الحلوى المدهونة وتثقب بالشوكة وتغطى بكاغط الألميوم وتثقل بالحمص أو اللوبيا ثم تدخل الفرن لتطهى نصف النضج.

تملأ الطرطات الصغيرة بقليل من الفكيع ثم تعمر بالكريما المحضرة وتغبر بالجبن ثم تدخل الفرن لتتحمر.
تقدم ساخنة على فراش من الخس.



سلاطة الفواكه

المقادير :

قطعة من الكرمب أبيض شرائح

قطعة من الكرمب أحمر (القنبيط) شرائح

كأس صغير من الزبيب بدون عظم

100 غ من الكركاع مهروش كبير.

فواكه مصبرة مقطعة أطرافا صغيرة (تباع في علبة جاهزة)

تفاحة كبيرة حمراء

تفاحة صفراء

صلصة لسقي السلاطة

الطريقة :

يقطع الكرمب شرائح رقيقة ويضاف إليه الزبيب والكركاع والفواكه الجاهزة المصفاة من مائها ثم التفاح المقطع إلى أطراف صغيرة. يخلط الكل جيدا ويسقى بالصلصة المحضرة ويقدم فورا.

الصلصة :

زيت مع ملح + خل + موتارد

يخلط الكل جيدا وتسقى به السلاطة.



سلاطة الماقاروني بالألوان

المقادير :

1 كيس من الماقاروني الملتوية
1 مربع المرق غنم
ملعقة كبيرة من الزيت
بيضتان مصلوقتان
100 غ من الكاشير مقطع
150 غ من الجبن الأحمر مقطع

علبتان من التون
علبة من الذرة
60 غ من الكركاع المجروش
باقة من المعدنوس المفروم
المايونيز أو صلصة مخللة

الطريقة :

في طنجرة يوضع الماء الكافي ليغطي الماقاروني. يضاف مربع المرق وملعقة كبيرة من الزيت وتترك حتى تنضج، ثم تصفى وتترك تبرد. يضاف إليها البيض المصلوق المقطع أطرافا صغيرة والكاشير والجبن الأحمر والتون المفتت والذرة والكركاع والمعدنوس ويخلط الكل جيدا.

يسقى بالصلصة أو يخلط مع المايونيز ويقدم.

الصلصة المخللة :

تخلط 4 ملاعق صغيرة من الزيت مع ملعقتين من الخل أو الحامض. يضاف الملح والإبزار وملعقة صغيرة من الموتارد ثم يخلط الكل جيدا وتسقى به الماقروني.

فطيرة بالتفاح

المقادير :

العجينة المورقة الحلوة ص 18
3 تفاحات متوسطة مقطعة شرائح
عصير نصف حامضة
60 غ من الزبدة
كأس صغير من السكر
كيسان من الفانيلا
أصفر بيضة للدهن
قليل من القرفة

مقادير الكريما :

60 غ من السكر
أصفر بيضة + بيضة كاملة
ملعقتان من الطحين
كأس كبير من الحليب
كيسان من الفانيلا
ملعقة صغيرة من الزبدة

- مربى مطحون على شكل سائل
- ملعقة كبيرة من اللوز الحمر للتزيين

الطريقة :

ينقى التفاح ويقطع شرائح رقيقة ثم يسقى بعصير الحامض.

تحضير الكريما :

يخلط السكر والبيض جيدا ويضاف الطحين. يغلى الحليب فوق النار مع الفانيلا ثم يسكب شيئا فشيئا فوق خليط البيض والسكر ثم يوضع الوعاء فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط فنحصل على كريما صفراء. تضاف الزبدة ويرفع الوعاء من فوق النار.

تطلق العجينة في سمك 6 ملمتر على شكل مستطيل. بعد ذلك يقطع من العجين مستطيلان طويلان عرضهما 2 سنتمتر. وطولهما طول المستطيل الأول المحضر. يحط هذان المستطيلان على الجوانب بالطول. يثقب المستطيل في الوسط بالشوكة ثم يحضر مستطيلان طويلان طولها هو عرض المستطيل ليُحطا بالعرض فوق المستطيل الأول وعرضهما 2 سنتمتر، تبسط الكريما فوق المستطيل وترصف شرائح التفاح المتساوية فوق الكريما. تنثر فوقها الزبدة على شكل قطع متناثرة ثم يرش التفاح بالسكر الممزوج مع الفانيلا وتدهن الحواشي بأصفر البيض وتزين بواسطة سكين ثم يغبر وسط الطرطة بقليل من القرفة.

تدخل الفرن لتنضج وتحمر. عند إخراجها من الفرن تدهن جوانبها بالمربى المطحون وتزين بشرائح اللوز المحمر قليلا.

تقدم هذه الفطيرة كما هي أو تقطع على شكل مستطيلات.

ملاحظة : يوضع المستطيل وسط الصفيحة قبل أن يزين بالتفاح.





ضفيرة بالمربى

المقادير :

500 غ من الطحين
ملح
ملعقة كبيرة من السكر
كيس من الفانيلا أو قشرة الحامض أو الليمون
بيضة كاملة
3 ملاعق كبيرة من الزيت
100 غ من الزبدة
ملعقتان من خميرة الخبز
كأس صغير من الحليب الدافئ
أصفر بيضة للدهن
المربى المطحون للدهن

الطريقة :

في قصعة يخلط كل من الطحين والملح والسكر والفانيلا والبيضة والزيت والزبدة المذابة. بعد ذلك تضاف الخميرة المطلوقة في الحليب ويخلط الكل جيدا. يضاف الماء الدافئ إذا لم تجمع العجينة.

تدلك العجينة جيدا وتعمل منها 3 حرايل متساوية تعمل على شكل ضفيرة، تغطى وتترك ترتاح حتى تختمر.

تدهن بأصفر البيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر ثم تدهن بالمربى المطحون.



كيكة بالفواكه المرقدة

المقادير :

50 غ من الزبيب بدون عظم
نصف كأس من عصير الليمون
150 غ من الفواكه المرقدة
قشرة حامضة محكوكة

150 غ من السكر
150 غ من الزبدة
4 بيضات
230 غ من الطحين
كيس من الخميرة

الطريقة :

في وعاء يوضع الزبيب مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى يتلين. تضاف الفواكه المرقدة وقشرة الحامض ويرفع الوعاء من فوق النار. يترك الكل لينقع ثم يصفى.

في إناء يخلط كل من السكر والزبدة. يضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى مع الخفق المستمر حتى الحصول على كريما ملساء. تضاف الفواكه المرقدة والزبيب ثم الطحين الممزوج مع الخميرة ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة ثقيلة.

يفرش قالب الحلوى بكاغط الحلوى ويدهن من الجوانب جيدا بالزبدة ثم يملأ القالب بالخليط المحضر ويطهى في فرن ساخن درجته 200 درجة. بعد مرور 20 دقيقة الأولى تُنَزَّلُ حرارة الفرن إلى 160 درجة مع مراقبة الكيكة.



بريوشة دائرية

المقادير :

600 غ من الطحين
بيضة كاملة
كأس من الحليب الدافئ (cl 20)
4 ملاعق كبيرة من السكر
ملح
225 غ من الزبدة المذابة
ملعقتان كبيرتان من الزبيب أو الفواكه المرقدة
30 غ من خميرة الخبز
أصفر بيضة للدهن
المربى المطحون للدهن

الطريقة :

يصب الطحين في قصعة ويجوف وسطه ويضاف إليه البيض.

في وعاء يخلط كل من الحليب والسكر والملح والزبدة ويوضع فوق النار ليدفأ قليلا. يضاف الزبيب أو الفواكه المرقدة، بعد ذلك تضاف الخميرة ويفرغ الخليط فوق الطحين قليلا قليلا مع الدلك جيدا. تغطى العجينة حتى تختمر.

بعد ذلك تدلك من جديد وتعمل على شكل بريوشة دائرية. تترك تختمر من جديد حتى يتضاعف حجمها.

تدهن بأصفر البيض وتزين بواسطة مقص وتطهى. عند إخراجها من الفرن تدهن بالمربى المطحون.



مستطيلات بالتون والخضر

المقادير :

500 غ من ورقة البسطيلة
حبة من الجزر المقطعة أطرافا صغيرة
حبة من البطاطس المقطعة أطرافا صغيرة
معدنوس
علبة من الذرة
علبة من التون أو القمرون
40 غ من الزيتون الأخضر
بيضتان مصلوقتان
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من الابزار
120 غ من الجبن المحكوك
قليل من الهريسة
قليل من الزبدة + زيت
خليط الطحين والماء

الطريقة :

يصلق الجزر وكذلك البطاطس وتخلط بالمعدنوس والذرة والتون أو القمرون المحمر في الزبدة والزيتون المقطع أطرافا صغيرة والبيض المقطع أطرافا صغيرة والملح والإبزار والجبن والهريسة ويخلط الكل جيدا.

تحضر ورقة البسطيلة وتقسم إلى اثنين. تدهن بخليط الزبدة والزيت ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها وتجمع الجوانب إلى الوسط وتثنى وتلف حول نفسها لإعطائها شكل سيكار أو مستطيل، تلصق مؤخرته بخليط الطحين والماء. وهكذا إلى نهاية الحشوة.

تقلى في الزيت أو تدهن بالزبدة وتدخل الفرن. تقدم دافئة.



طرطة بالجبن والبيض

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18

أو عجينة بريزي مالحة ص 20

5 بيضات

500 غ من الجبن الأبيض المملح

ملح - نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

ملعقتان كبيرتان من المعدنوس المفروم

أصفر بيضة للدهن

60 غ من الجبن المبشور

الطريقة :

تبسط العجينة المورقة في سمك 4 ملمتر وتعمل على شكل دائرتين، الواحدة أكبر من الأخرى بقليل، تدخل الدائرة الأكبر حجما وسط صفيحة دائرية وتثقب بالشوكة.

تحضر الحشوة وذلك بخلط البيض والجبن والزعتر والإيزار والملح والمعدنوس. يخلط الكل جيدا ويبسط هذا الخليط فوق الطرطة. تغبر بالجبن وتغطى بالدائرة الثانية. يثقب وجهها بالشوكة وتسد الجوانب جيدا وذلك بالضغط عليها بواسطة الشوكة. تدهن بأصفر البيض وتدخل الفرن لتطهى مدة 45 إلى 50 دقيقة.

عند التقديم تغبر بقليل من الجبن وتدخل الفرن لمدة قصيرة جدا.



طرطة بالخضر

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18
أو عجينة بريزي ص 20
نصف كأس صغير من الزيت
بصلة كبيرة مرققة
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار + ملح
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
200 غ من الكفتة
قبطة من المعدنوس المفروم
زلافة صغيرة من الجلبانة المصلوقة
3 حبات من الجزر المصلوق والمقطع مكعبات
زلافة صغيرة من البطاطس قطع صغيرة مصلوقة
60 غ من حبات الزيتون بدون عظم مقطع
كأس صغير من الكورنشون مقطع
كأس متوسط من الأرز المصلوق
علبة من الفكيع شرائح رقيقة
8 بيضات مخفوقة
100 غ من الجبن المحكوك
حبات الكورنشون للتزيين
حبات الزيتون للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع الزيت والبصل وملعقة من الزبدة ويترك البصل حتى يتلين. تضاف الملح والإبزار والكوزة والكفتة والمعدنوس ويترك الكل لمدة 5 إلى 8 دقائق. ترفع المقلاة من فوق النار وتضاف الجلبانة والجزر والبطاطس والزيتون والكورنشون والأرز والفكيع الحمر في الزبدة ويخلط الكل جيدا ثم ترجع المقلاة فوق نار هادئة ويضاف البيض المخفوق ويحرك من حين لآخر حتى الحصول على عقدة.

تبسط العجينة وتعمل على شكل دائرتين متساويتين. تدخل دائرة وسط قالب الحلوى العالي الجوانب والمدهون بالزبدة ثم تثقب بالشوكة ويبسط الخليط الخضر جيدا. ثم يغبر بقليل من الجبن ويغطى الكل بعجينة أخرى تشد جيدا من الجوانب وتدخل وسط فرن ساخن حتى تتحمر جيدا. عند التقديم تغبر بالجبن وتزين بالكورنشون والزيتون.

صغار الخبز مالحة

المقادير :

العجينة :

العجينة المورقة المالحة ص 18
أو 500 غ من الطحين
ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة صغيرة من الموتارد
رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (إذا أمكن)
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقة كبيرة من الزيت
ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
ماء دافئ للعجين

الحشوة :

500 غ من القمرون المقشر
بصلة كبيرة مرققة + 1/4 كأس من الزيت
ملح
نصف كأس من الزيت
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
باقة من المعدنوس المفروم
3 ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل
أو الجبن المبشور
بيضة مخفوقة للدهن
60 غ من الجبن المحكوك للتزيين

الطريقة :

العجينة :

تخلط جميع المقادير المذكورة أعلاه ما عدا خميرة الخبز والزيت والزبدة ثم يجوف وسط الطحين وتوضع الخميرة في الوسط مع الماء الدافئ والزيت والزبدة ويجمع الكل حتى الحصول على عجينة متجانسة. تدلك جيدا وتعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم المشمشة ثم تدهن بالزيت وتترك ترتاح قليلا.

الحشوة :

في مقلاة يحمر البصل مع ربع كأس من الزيت حتى يلين ثم تضاف الملح. في مقلاة أخرى يحمر القمرون مع الزيت والملح والإبزار والتوابل الأربعة ويترك حتى يجف من الماء ثم يضاف المعدنوس وصلصة بيشاميل أو الجبن المبشور ثم ترفع المقلاة من فوق النار.

تبسط الكويرة الواحدة تلو الأخرى حتى تصير رقيقة جدا. تدهن بالزيت ثم يوضع قليل من الحشوة فوقها. تثنى إلى الوسط حتى نحصل على مستطيل يلف حول نفسه مثل السيكار ويترك يختمر وهكذا إلى نهاية الكويرات والحشوة.

تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تنتفخ وتتحمر ثم تغبر بالجبن وتقدم ساخنة.





مثلثات بالكفتة

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18

الحشوة :

300 غ من الكفتة

قبطة من المعدنوس

نصف كأس شاي من الزيت

نصف ملعقة صغيرة من الإبزار

ملعقتان من صلصة البيشاميل ص 24

للتزيين :

60 غ من الجبن المحكوك

أصفر بيضة للدهن

الطريقة :

الحشوة :

في مقلاة فوق النار تخلط الكفتة مع المعدنوس والإبزار والزيت حتى تنضج. ترفع المقلاة وتضاف البيشاميل.

العجينة :

تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر ثم تعمل على شكل مستطيل طوله طول العجينة وعرضه 20 سنتمتر. تحط الحشوة في الجانب على حاشية المستطيل ويثنى على اثنين لتغطى الحشوة. يسد المستطيل جيدا وذلك بدهنه بالماء ويضغط عليه ثم يقطع مثلثات كما في الصورة. تُحط المثلثات فوق صفيحة مدهونة بالزبدة أو الزيت وتدهن بالبيض وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر.

عند التقديم تغبر بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



بيتزا بالصلصة والكفتة

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 18
400 غ من الكفتة جاهزة
ربع كأس صغير من الزيت
ملعقة كبيرة من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من رأس الحانوت

4 حبات من الطماطم المبشورة
المنزوعة الزريعة
ربع كأس صغير من الزيت + ملح
ملعقة كبيرة من الطماطم المصبرة
100 غ من الجبن المحكوك
بيضة مخفوقة للدهن
حبات الزيتون للتزيين
أوراق المعدنوس للتزيين

الطريقة :

في مقلاة توضع الكفتة مع الزيت والزبدة ويضاف الإبزار والملح ورأس الحانوت ويخلط الكل جيدا.

في مقلاة توضع الطماطم المنزوعة الزريعة مع الزيت والملح والطماطم المصبرة وتترك فوق النار حتى تجف من الماء تماما.

تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر تثقب بالشوكة. يؤخذ قليل من العجينة المحضرة وتعمل منها حبال عرضها 3 سنتمتر وتحط على جوانب المستطيل بالطول والعرض. تبسط صلصة الطماطم المحضرة ثم الكفتة. بعد ذلك تعمل من العجين الزائد حبال طويلة تحط فوق المستطيل عموديا. تغبر بنصف مقدار الجبن وتدخل الفرن حتى تتحمر ثم تدهن الجوانب بالبيض. عند التقديم تغبر بالجبن وتزين بالزيتون والمعدنوس.

ملاحظة : توضع العجينة وسط الصفيحة قبل أن تعمر. تدهن الجوانب بالبيض وتشرط بالسكين قبل أن تطهى.



بيتزا بالمخ

المقادير :

عجينة بريزي ص 20
3 حبات من الطماطم
ربع كأس من زيت الزيتون
ملح
2 فصان من الثوم
رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
1 مخ بقر أو 2 مخ غنم
ورقة سيدنا موسى
عود الكرافص + مربع المرق
ملعقة كبيرة من المعدنوس
3 بيضات مخفوقة للسقي
100 غ من الجبن المحكوك
معدنوس وحبات الزيتون للتزيين

الطريقة :

الحشوة :

في مقلاة توضع الطماطم المنزوعة الزريعة مع الزيت والملح والثوم وتترك تتقلى. بعد ذلك يضاف الفلفل الأحمر الحلو والإبزار. يصلق المخ بعد أن يقشر وينقى جيدا مع الملح وورقة سيدنا موسى وعود الكرافص والملح ثم يقطع مربع المرق إلى أطراف صغيرة ويضاف إلى الخليط مع المعدنوس. يترك الكل فوق النار لمدة 5 دقائق.

العجينة :

تطلق العجينة وتوضع في صفيحة وتثقب بالشوكة وتدخل الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق حتى يتذهب لونها قليلا. بعد ذلك تملأ بالحشوة المحضرة وتسقى بالبيض ثم تغبر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر.

تقدم ساخنة مزينة بالزيتون والمعدنوس.

بسطيلة بالخضر

المقادير :

كأس صغير من الزيت
4 ورقات سيدنا موسى
ملح
4 بصلات شرائح
250 غ من الجلبانة المصلوقة
3 حبات من الجزر المحكوك
حبتان من القرع المحكوك
فلفلة حمراء شرائح
فلفلة خضراء شرائح
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
علبة من الطماطم المصبرة
8 بيضات

قبطة من المعدنوس المفروم
كيس من الشعرية الصينية كبير الحجم (تصلق الشعرية في ماء مغلى مع مربع المرق وورقة سيدنا موسى)
علبتان من التون
علبة من الأنشوا إذا أمكن
ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
ملعقة كبيرة من الكيتشوب
علبة من الفكيع المحمرة في ملعقة كبيرة من الزبدة
4 بيضات مصلوقة
100 غ من الزبدة
500 غ من ورقة البسطيلة
جبن للتزيين
قشرة طماطم ملفوفة مثل الوردة للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع الزيت وورقة سيدنا موسى والبصل والملح ويحمر الكل. يضاف الجلبان ويترك لمدة 5 دقائق. بعد ذلك يضاف الجزر والقرع والفلفلة الحمراء والفلفلة الخضراء. يضاف الإبزار ويترك الكل حتى ينضج مع التحريك باستمرار.

تضاف الطماطم المصبرة والبيض المخفوق والمعدنوس ويترك حتى ينضج ويتبخر من الماء تماما. ترفع المقلاة من فوق النار ويترك الخليط يبرد قليلا ثم تضاف الشعرية الصينية والتون المفتت والأنشوا والتوابل الأربعة والكيتشوب والفكيع المقطع شرائح والبيض المصلوق المقطع أطرافا صغيرة، ويخلط الكل.

في صفيحة دائرية مدهونة بالزبدة تفرش ورقتان وسط الصفيحة ثم تفرش ورقات البسطيلة الواحدة جنب الأخرى.

تلصق بخليط الطحين والماء وتوضع الحشوة المحضرة وتجمع الحواشي إلى الوسط حتى تلصق جيدا ثم يعاد تغطية الحشوة بورقة البسطيلة مع ترك الحواشي خارج الصفيحة ثم تدخل تحت البسطيلة وتلصق بخليط الطحين والماء.

تدهن جيدا بالزبدة وتدخل الفرن لتتحمر. عند التقديم تغبر بقليل من الجبن المحكوك وتدخل الفرن لمدة قصيرة ثم تزين بشرائح الفلفل الأحمر والأخضر وقشرة الطماطم ثم تقدم ساخنة أو دافئة.

